



SCHEDA TECNICA

Uova fresche BIO

SC C 01/X

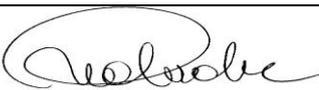
Rev. 10 – luglio 2016

DENOMINAZIONE:	uova fresche di gallina da agricoltura biologica
-----------------------	---

CATEGORIA DI QUALITA':	uova fresche ed extra fresche di categoria A	
CENTRO IMBALLAGGIO:	(B) N. IT026001 Via Verizzo 4/A Pieve di Soligo (TV) (M) N. IT037046 Via Valentonia 7, Mordano (BO) (U) N. IT026041 Via Trento 64, Colle Umberto (TV) (Z) N. IT039018 Via Angiolina 10, S.Agata sul Santerno (RA) (F) N. IT037048 Via Viazza 2, Mordano (BO) (R) N. IT058158 Via delle Grotte 2, Ariccia (RM)	
Rif. di legge:	Reg. CE 834/2007- Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 589/2008– Reg. CE 853/04 – Reg. CE 854/04 –Reg. CE 178/2002 e successive modifiche	
CATEGORIA DI PESO:	XL Grandissime: pari o superiore a 73 g	
	L Grandi: pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g	
	M Medie: pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g	
	S Piccole: inferiore a 53 g	
	Uova di vario calibro: peso netto minimo da capitolato.	
DICITURE:	sull'uovo	Codice produttore – tempo minimo di conservazione (facoltativo) o data di deposizione (obbligatorio solo per uova extra fresche)
	sulla confezione	Numero lotto di produzione – tempo minimo di conservazione - data di deposizione (solo per uova extra fresche)
	sull'imballo	Etichetta con descrizione del prodotto contenuto
ALIMENTAZIONE GALLINE:	Mangime da agricoltura biologica, esente da farine proteiche e grassi di origine animale e da coloranti di sintesi, OGM inferiore a 0,9 %.	
BENESSERE DEGLI ANIMALI:	gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D.Lgs 267/2003 e reg. CE 889/2008 e successive modifiche	

TABELLA NUTRIZIONALE UOVA IN GUSCIO (Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione)

Informazioni nutrizionali – Valori Medi	Per 100 g Uovo senza guscio (equivalente al contenuto di circa 2 uova)
ENERGIA	128 kcal 535 Kj
PROTEINE	12,4 g
GRASSI	8,7 g
di cui acidi grassi saturi	3,17 g
CARBOIDRATI	<0,5g
di cui :- zuccheri	<0,5g
Sale	0,342
VITAMINA A	225 µg
VITAMINA B 1	0,09 mg
VITAMINA B 2	0,30 mg
VITAMINA PP	0,10 mg
Colesterolo	371 mg

Approvato da: RGQ/X	DATA: 18/07/16	FIRMA: 
---------------------	----------------	--



SCHEDA TECNICA

Uova fresche BIO

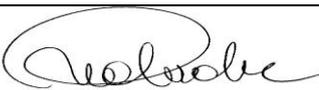
SC C 01/X

Rev. 10 – luglio 2016

CARATTERISTICHE	VALORI	METODI
Caratteristiche chimiche:		
Farmaci e sostanze inibenti di sintesi	assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
Colore del tuorlo	8 – 10	ventaglio colorimetrico della Scala Roche
Caratteristiche fisiche:		
Tolleranze per difetti di qualità	7 %	Rif. art .26 Reg. CE 589/2008
Tolleranze per il peso	Art. 27	Rif. Reg. CE 589/2008
Guscio e cuticola	Forma normale, pulito, intatto	Rif. Reg. CE 589/2008
Camera d'aria	altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm extra fresche)	Rif. Reg. CE 589/2008
Albume	chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Rif. Reg. CE 589/2008
Tuorlo	Visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente,	Rif. Reg. CE 589/2008
germe	Sviluppo impercettibile	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche organolettiche:		
corpi estranei	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Odori atipici	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche microbiologiche:		
Salmonella	Assente in 25 g	Met. ISO 6579:2002
Conservazione:		
Prodotto da consumarsi preferibilmente entro:	28° giorno successivo alla data di deposizione	Rif. art. 13 Reg. CE 589/2008
Modalità di conservazione	Al fresco o in frigorifero dopo l'acquisto	Rif. Reg. CE 589/2008

Confezionamento:				
Imballo	sfuso		confezionato	
Imballo primario	Vassoio in polpa		Polpa di legno	
	Plastica stampata		Plastica etichettata	
	Polpa fustellata		Plastica fustellata	
Confezioni da:	2 uova	4 uova	6 uova	10 uova
	12 uova	15 uova	20 uova	30 uova
Cartoni da:	72 uova	90 uova	96 uova	
	126 uova	144 uova	180 uova	
	200 uova			

* Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.

Approvato da: RGQ/X	DATA: 18/07/16	FIRMA: 
---------------------	----------------	--